SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Руководство по эксплуатации и Кулинарный справочник владельца

CE1185GBR
CE1185UBR
CE1185GWR

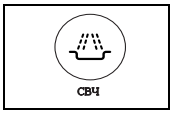
"Краткое" наглядное руководство 2
Очистка паром 3
Панель управления 4
Печь 4
Аксессуары 5
Как пользоваться данной брошюрой с инструкциями 5
Меры предосторожности 6
Установка микроволновой печи 7
Установка времени 8
Проверка правильности функционирования печи 8
Принцип работы микроволновых печей 9
Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы 9
Приготовление/Разогревание 10
Уровни мощности и интервалы времени 10
Остановка процесса приготовления 11
Установка времени приготовления 11
Использование функции автоматического приготовления 11
Использование функции быстрого размораживания 13
Автоматический быстрый предварительный разогрев печи 14
Приготовление в режиме Конвекция 14
Жарение в режиме гриля 15
Выбор дополнительных принадлежностей 15
Приготовление с помощью комбинированного режима 16
Защитная блокировка микроволновой печи 16
Отключение звукового сигнала 17
Функция ручной остановки вращающегося столика. 17
Руководство по выбору посуды 18
Кулинарный справочник 19
Чистка микроволновой печи 27
Хранение и ремонт микроволновой печи 28
Технические спецификации 28

Кодовый номер: DE68-03064E

“Краткое” наглядное руководство

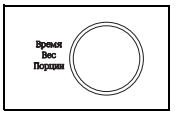
RU

Если нужно приготовить какое-либо блюдо

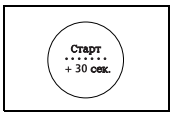


1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).
Далее : Нажмите мигающую кнопку.

2. Нажимайте последовательно кнопку **Выбор**( ) до тех пор, пока на дисплее не отобразится необходимый уровень мощности.
Далее: Поверните мигающий регулятор.



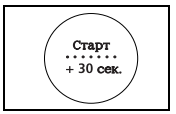
3. Установите время приготовления, повернув **Время Вес Порции** в соответствующее положение.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:➪ачнется приготовление блюда

- По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Если нужно добавить еще 30 секунд

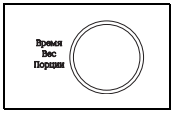


Оставьте блюдо в печи.
Нажмите кнопку**“+30 сек”** один раз или более для каждых дополнительных 30 секунд.

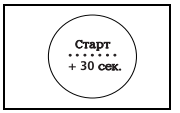
Если нужно быстро разморозить какой-либо продукт

1. Поместите замороженное блюдо в печь.
Нажмите кнопку **Разморозка** ( ).
Далее: Нажмите мигающую кнопку.

2. Выберите категорию продуктов, последовательно нажимая кнопку **Выбор**( ).
Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Установите вес, повернув **Время Вес Порции** в соответствующее положение.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:Начнется процесс размораживания

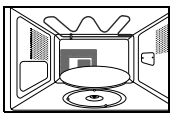
- По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Очистка паром

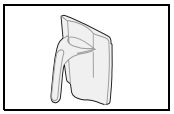
RU

Пар, выделяемый системой очистки паром, смачивает внутренние поверхности. После применения очистки паром можно с легкостью очистить полость печи.

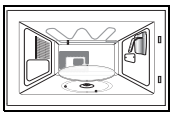
- ☛ Применение очистки паром допустимо только после полного остывания печи. (До комнатной температуры.)
- ☛ Используйте обычную, а не дистиллированную воду.
- ☛ После очистки паром рекомендуется применение дезодорации.
- ☛ Если при проведении этой операции дверца открыта, отобразится сообщение « E - 01 ».
  (Вода в полости печи будет очень горячей из-за процедуры очистки паром.)



1. Откройте дверцу.



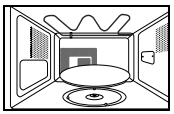
2. Залейте воду в соответствии с указаниями таблицы, расположенной внутри емкости для воды.
(Количество воды составляет около 50 мл.)



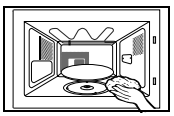
3. Установите емкость для воды в правой части печи

4. Закройте дверцу.

5. Нажмите кнопку **Очистка паром** (♢).
(во время очистки паром горит лампа.)



6. Откройте дверцу.



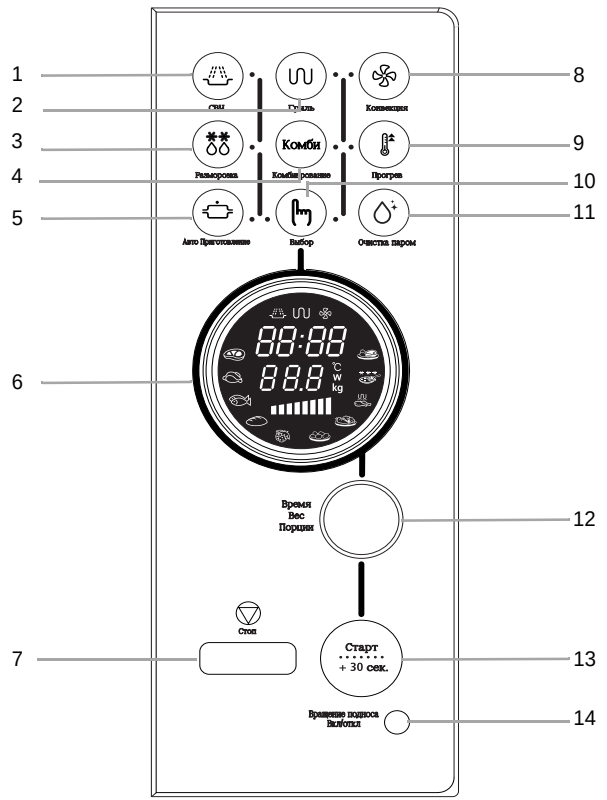
7. Протрите полость печи сухим полотенцем.
Извлеките вращающийся поднос и только нижнюю полку, используя кухонную бумагу.

Предостережение!

- В режиме “**Очистка паром**” можно использовать только емкость для воды.
- При приготовлении не жидких продуктов, удалите емкость для воды, так как она может стать причиной повреждения или возгорания микроволновой печи.

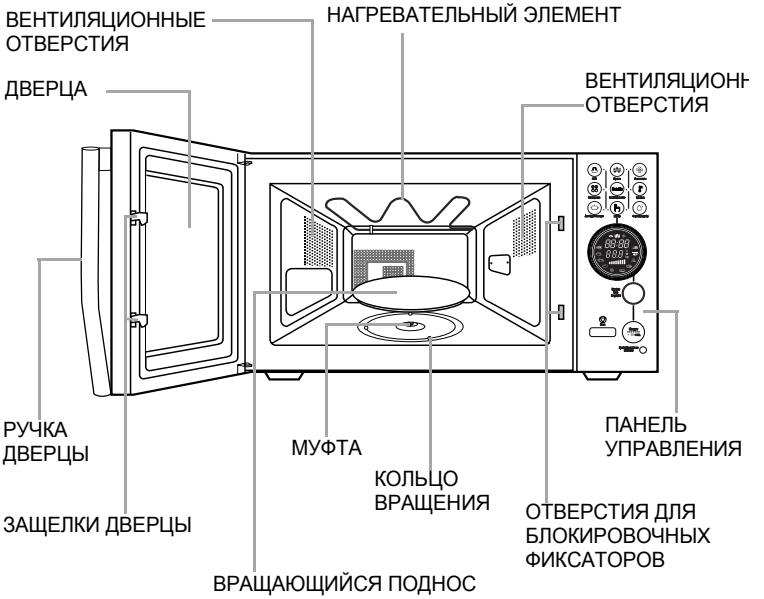
RU

Панель управления



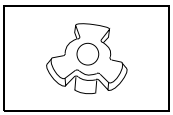
1. КНОПКА СВЧ
2. КНОПКА ГРИЛЬ
3. РЕЖИМ БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКИ
4. КОМБИНИРОВАННАЯ КНОПКА
5. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. ОТОБРАЖЕНИЕ
7. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА
8. КНОПКА КОНВЕКЦИЯ
9. КНОПКА ВЫБОРА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВАНИЯ
10. КНОПКА ВЫБОРА
11. КНОПКА ОЧИСТКА ПАРОМ
12. РУКОЯТКА РЕГУЛЯТОРА
13. КНОПКА СТАРТ
14. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ/ ОТКЛЮЧЕНИЯ ВРАЩАЮЩЕГОСЯ ПОДНОСА

Печь

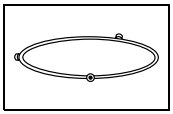


Аксессуары

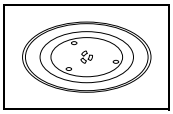
В зависимости от приобретенной модели печи, в комплект входят несколько принадлежностей, которые используются для разных целей.



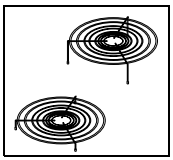
1. **Муфта** должна быть правильно установлена на вал мотора, находящийся в основании печи.
   Цель: Муфта вращает вращающийся поднос.



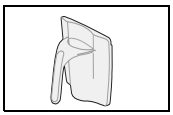
2. **Кольцо вращения** устанавливается в центре печи.
   Цель: Кольцо вращения поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос** нужно установить на кольцо вращения так, чтобы центр круга попадал на соединительную муфту.
   Цель: Вращающийся поднос служит основной поверхностью для приготовления пищи; он может быть легко снят для чистки.



4. **Металлические полки** (верхняя полка, нижняя полка) – устанавливаются на вращающийся поднос.
   Цель: Металлические полки используются для одновременного приготовления двух блюд. Небольшое блюдо можно разместить на поворотном круге, а второе – на полке. **Металлические полки можно использовать в режиме гриля, конвекции и при комбинированной обработке**.



5. **Емкость для воды**, используемая в режиме очистки, устанавливается на правой стенке печи.
   Результат: емкость для воды можно использовать для очистки.

Как пользоваться данной брошюрой с инструкциями

RU

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи SAMSUNG. Данное Руководство по эксплуатации содержит разнообразные полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью для приготовления блюд:

- ***Меры предосторожности***
- ***Дополнительные принадлежности и кухонная посуда***
- ***Полезные советы по приготовлению пищи***

На внутренних сторонах обложки вы найдете краткое наглядное руководство, в котором объясняются три основных рабочих режима:

- ***Кулинарная обработка продуктов (режим СВЧ)***
- ***Размораживание***
- ***Увеличение времени обработки порциями по 30 секунд в том случае, когда блюдо недостаточно готово или требуется дополнительное нагревание.***

В конце брошюры приведены иллюстрации с изображением печи и, что более важно, с изображением панели управления, чтобы вы могли без труда находить нужные кнопки.

На иллюстрациях, приведенных в пошаговых описаниях процедур, используются два разных символа.

Важные **Примечание.**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН

Несоблюдение нижеприведенных мер предосторожности может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) Не помещайте никаких объектов между дверцей печи и передней стенкой, не допускайте накопления остатков пищи или чистящего средства на герметизирующих поверхностях. Содержите в чистоте дверцу и герметизирующие поверхности дверцы. После использования печи сначала протрите их влажной тканью, а затем вытрите насухо мягкой сухой тканью.

(c) Не пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по микроволновым изделиям, подготовленный фирмой-изготовителем.
Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась, и чтобы не были повреждены следующие детали:
(1) Дверца, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности
(2) Петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) Шнур питания

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых устройств, прошедшим обучение у изготовителя изделия.

Меры предосторожности

RU

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ИЗУЧИТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Перед приготовлением пищи или нагреванием жидкостей в микроволновой печи убедитесь в том, что выполнены следующие меры предосторожности.

1. **НЕ** используйте никакой металлической посуды в микроволновой печи:
   - Металлические емкости
   - Столовую посуду с золотой или серебряной отделкой
   - Вертела, вилки и т.д.

   Причина: может возникнуть дуговой разряд или искрение и привести к повреждению печи.
2. **НЕ** нагревайте в печи:
   - Герметически закрытые или сварные бутылки, банки, контейнеры. Пример) Баночки с детским питанием
   - Герметически закрытую еду. Пример) Яйца, орехи в скорлупе, томаты

   Причина: увеличение давления может привести к их разрыву
   Совет: снимите крышки и сделайте проколы в кожуре, пакетах и т.д.
3. **НЕ** включайте микроволновую печь, если она пуста.
   Причина : можно повредить стенки печи.
   Совет: всегда держите в печи стакан с водой. Вода поглотит микроволновую энергию, если вы случайно включите печь в то время, когда в ней ничего нет.
4. **НЕ** закрывайте задние вентиляционные отверстия тканью или бумагой.
   Причина : ткань или бумага могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи.
5. **ВСЕГДА** пользуйтесь рукавицами, чтобы вынуть посуду из печи.
   Причина : некоторая посуда поглощает микроволны и нагревается, и тепло всегда передается от пищи к посуде. Поэтому посуда может быть горячей.
6. **НЕ** дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи.
   Причина :стенки могут быть довольно горячими, хотя это и незаметно, и вызвать ожог даже после окончания приготовления еды. Держитесь подальше от горячих участков. Не допускайте контакта легковоспламеняющихся материалов с внутренней частью печи. Сначала дайте печи остыть.
7. Чтобы уменьшить опасность возникновения пожара внутри печи, выполняйте следующие правила:
   - Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи
   - Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки
   - Не используйте микроволновую печь для сушки газет
   - Если появится дым, оставьте дверцу печи открытой и выключите печь или отсоедините ее от источника питания.
8. При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность
   - ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться.
   - Помешивайте питание во время нагревания и ВСЕГДА перемешивайте его после нагревания.
   - Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно всегда перемешивать питание до, во время и после нагревания.
   - При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ:
     * Опустите руку в холодную воду по крайней мере на 10 минут.
     * Сделайте чистую, сухую повязку.
     * Не накладывайте никаких кремов, масел или лосьонов.
   - **НИКОГДА** не наполняйте емкость до краев и используйте емкость, у которой верхняя часть шире нижней, во избежание выплескивания жидкости через край при вскипании. Бутылки с узким горлышком также могут лопаться при перегреве.
   - **ВСЕГДА** проверяйте температуру детского питания или молока, прежде чем дать его ребенку.
   - **НИКОГДА** не нагревайте детскую бутылочку с надетой на нее соской, т.к. при перегреве бутылочка может лопнуть.
   - При нагревании в микроволновой печи алкогольных напитков возникает задержанное бурное кипение, поэтому при обращении с емкостью нужно принять меры предосторожности.
9. Будьте осторожны, не повредите шнур питания.
   - Не погружайте в воду шнур питания или вилку и держите шнур питания вдали от нагревающихся поверхностей.
   - Не пользуйтесь печью, если шнур питания или вилка повреждены.
10. При открывании дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.
    Причина : можно обжечься горячим воздухом или паром, выходящими из печи.
11. Содержите в чистоте внутреннее пространство печи.
    - После каждого использования печи очищайте ее внутренний объем с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать повреждения, дайте микроволновой печи остыть.

    Причина :частички еды или брызги масла, приклеившиеся к стенкам и полу печи, могут повредить окраску и уменьшить производительность печи.
12. Во время работы печи может раздаваться “щелкающий” звук, особенно в режиме размораживания.
    Причина :этот звук может раздаваться при изменении электрических характеристик выходной мощности. Это нормальное явление.
13. Если микроволновая печь работает безо всякой загрузки, произойдет автоматическое отключение питания из соображений безопасности. Дав печи постоять выключенной в течение 30 минут, можно эксплуатировать ее в обычном режиме.
    - Не беспокойтесь, если печь продолжает работать после того, как приготовление закончилось.

      Причина :данное изделие сконструировано так, чтобы уже не работающая микроволновая печь (СВЧ) проветривалась в течение нескольких минут, чтобы охладились внутренние электронные детали. Если печь работала в течение нескольких минут в одном из режимов приготовления (СВЧ, ГРИЛЬ, КОНВЕКЦИЯ, СВЧ+ГРИЛЬ, СВЧ+ КОНВЕКЦИЯ), то после нажатия кнопки остановки или открывании дверцы по окончании приготовления начинается проветривание. По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Меры предосторожности (продолжение)

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Если пища разогревается или готовится в одноразовых контейнерах из пластиковой бумаги или другого воспламеняющегося материала, то во время приготовления необходимо время от времени заглядывать в печь.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не эксплуатируйте печь с неисправной дверцей или уплотнителями дверцы – печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не починит компетентное лицо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных волн СВЧ, очень опасно. Выполнение любых работ по обслуживанию или ремонту печи, связанных со снятием корпуса, разрешено только компетентному лицу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметичных контейнерах, потому что они могут взорваться.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

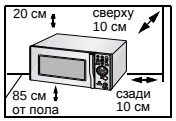
Обшивка и дверца печи нагреваются во время приготовления в режиме конвекции и комбинированных режимах.

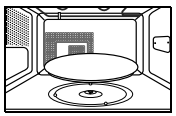
☛ **НЕ** эксплуатируйте печь без соединительной муфты, кольца вращения и вращающегося подноса.

Установка микроволновой печи

RU

Данную микроволновую печь можно устанавливать почти в любом месте (на рабочей поверхности в кухне, на кухонной полке, столике на колесиках, столе).





1. При установке печи, убедитесь в наличии достаточной вентиляции. Для этого следует оставить пространство как минимум 10 см (4 дюйма) сзади и с боков печи, 20 см (8 дюймов) – сверху и 85 см. (33 дюйма) – от пола.
2. Удалите из внутреннего пространства печи все упаковочные материалы.
   Установите кольцо вращения и вращающийся поднос. Убедитесь, что поднос свободно вращается.
3. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к сетевой вилке.

☛ **Никогда** не загораживайте вентиляционные отверстия, так как печь может перегреться и автоматически отключиться. Печь будет оставаться в нерабочем состоянии до тех пор, пока в достаточной мере не охладится.

☛ В целях личной безопасности включайте сетевой шнур в 3-контактную заземленную розетку сети переменного тока 230 В, 50 Гц. Если сетевой шнур данного изделия поврежден, он должен быть заменен производителем или специалистом сервисной службы на аналогичный шнур в целях безопасности.

☛ **Не** устанавливайте микроволновую печь в сильно нагревающихся или влажных местах, как, например, поблизости от обычной печи или обогревательного прибора. Необходимо принимать во внимание технические требования к электропитанию, а любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и шнур питания в комплекте поставки печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутреннюю поверхность печи и уплотнение дверцы.

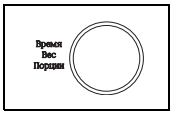
RU

Установка времени

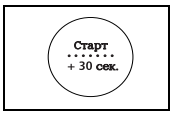
Ваша микроволновая печь имеет встроенные часы. Время может отображаться только в 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях:

- ***При первоначальной установке микроволновой печи***
- ***После отключения питания***

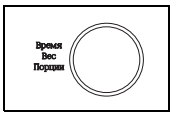
✉ Не забывайте заново настраивать часы, когда осуществляется переход от зимнего времени к летнему и наоборот.



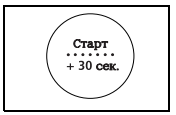
1. Поверните **Время Вес Порции,** чтобы настроить часы.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



2. Нажмите кнопку **Старт**.
Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Поверните **Время Вес Порции,** чтобы настроить часы.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



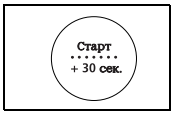
4. После того, как на дисплее установлено правильное время, нажмите кнопку **Старт** .
Результат:Время отображается, когда печь не работает.

Проверка правильности функционирования печи

С помощью следующей простой процедуры в любое время можно проверить, правильно ли работает печь. Если у вас появились сомнения, обратитесь к разделу с названием " Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы", находящемуся на этой странице.

✉ Печь должна быть включена в правильно оснащенную стенную розетку. Поворотный круг должен находиться в печи на своем месте. Если используется не максимальный уровень мощности (100% - 900 Вт), вода закипает дольше.

Откройте дверцу печи, потянув за ручку, находящуюся на правой стороне дверцы. Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



Нажмите кнопку **Старт** и установите время 4-5 минут, последовательно нажимаяее необходимое количество раз.
Результат:Печь будет в течение 4 или 5 минут нагревать воду. Вода должна закипеть.

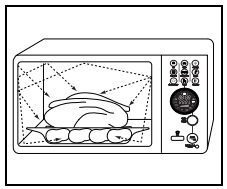
Принцип работы микроволновых печей

Волны СВЧ являются электромагнитными волнами высокой частоты, отдаваемая ими энергия позволяет готовить или разогревать продукты, не изменяя их форму или цвет.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- ***Размораживания***
- ***Разогревания***
- ***Приготовления***

Принцип приготовления



1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, отражаются полостью печи и равномерно распределяются в продукте, поскольку он вращается на вращающемся подносе. Таким образом продукт обрабатывается равномерно.
2. Волны СВЧ проникают в продукт на глубину до 1 дюйма (2,5 см). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутрь продукта.
3. Время приготовления зависит от свойств используемой емкости и самого продукта:
   - Количества и плотности
   - Содержания воды
   - Начальной температуры (охлажденный или нет)

☛ Поскольку центральная часть продукта обрабатывается за счет рассеяния тепла, приготовление продолжается даже после того, как продукт вынут из печи. Поэтому оставляйте блюдо в печи на указанное в рецептах и в этой брошюре время, чтобы обеспечить:
- Равномерную обработку продукта вплоть до середины
- Одинаковую температуру всех участков продукта

Что делать при возникновении сомнений или какой-либо проблемы

Знакомство с новым прибором всегда требует некоторого времени. Если у вас возникла какая-нибудь из проблем, перечисленных ниже, попробуйте воспользоваться предлагаемыми решениями. Возможно, они сэкономят ваше время и избавят от ненужного звонка в сервисную службу.

- Нижеприведенные ситуации являются нормальными.
  - Образование конденсата внутри печи
  - Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса
  - Световые блики на дверце и корпусе
  - Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.
- Еда оказывается совершенно не готовой
  - Правильно ли установлено время и нажата ли кнопка **Старт** ?
  - Закрыта ли дверца?
  - Возможно, произошла перегрузка электрической цепи, что привело к перегоранию предохранителя или срабатыванию прерывателя.
- Продукт оказывается либо переваренным, либо недоваренным.
  - Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
  - Правильно ли установлен уровень мощности?
- В печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга)
  - Не используется ли посуда с металлической отделкой?
  - Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
  - Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?
- Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров
  - При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление.
    - * Возможные методы устранения: Установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
  - Если процессором микроволновой печи обнаруживаются помехи, установки на дисплее печи могут оказаться сброшенными.
    - * Возможные методы устранения: Выньте вилку питания и включите ее снова. Заново установите время.
- Выводится сообщение « E - 25 »
  - При опасности перегревания печи автоматически выводится сообщение « E - 25 ». Дождитесь появления сообщения « E - 25 », а затем вдавите клавишу "⏚", чтобы воспользоваться режимом инициализации.

Если вышеприведенные инструкции не приводят к устранению проблемы, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов фирмы Samsung.

Ознакомьтесь с ниже перечисленными документами;

- ***Обычно номер модели и серийный номер находятся на задней стенке печи.***
- ***Подробные сведения о гарантии***
- ***Четкое описание возникшей проблемы***

После этого свяжитесь с местным дилером или послепродажной службой фирмы SAMSUNG

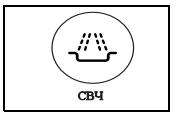
RU

Приготовление/Разогревание

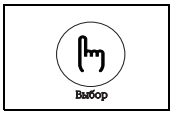
В нижеописанной процедуре поясняется, как приготовить или разогреть пищу.

☛ ВСЕГДА проверяйте заданные параметры режима приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

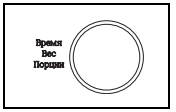
Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу. Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.



1. Нажмите кнопку **СВЧ** ( ).
Результат:На дисплей выведется следующая информация:
( ) (режим СВЧ)
Далее: Нажмите мигающую кнопку.

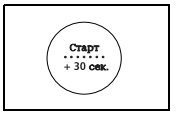


2. Выберите соответствующий уровень мощности, последовательно нажимая кнопку **Выбор** ( ), пока не отобразиться соответствующее значение выходной мощности. Более подробную информацию можно найти в таблице уровней мощности, приведенной ниже.
Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Установите время приготовления, повернув **Время Вес Порции** .
- Пример: Чтобы установить время приготовления 3 минуты 30 секунд, поверните рукоятку регулятора вправо, чтобы установить 3:30

Результат:Отобразится время приготовления.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:В печке загорится свет и вращающийся поднос начнет вращаться. Начнется процесс приготовления, а когда он завершится:
- ◆ Из печи раздастся зуммерный сигнал, и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.
- ◆ Чтобы узнать текущий уровень мощности внутри печи, нажмите кнопку **Время Вес Порции** ( ) один раз. Чтобы изменить уровень мощности в процессе приготовления, нажмите кнопку **Время Вес Порции** ( ) дважды или более раз до установке желаемой мощности.

Краткое руководство:

✉ Если нужно быстро разогреть блюдо на максимальной мощности (900 Вт), просто нажмите кнопку **+30 сек** столько раз, сколько вы хотите задать интервалов по 30 секунд для времени приготовления. Печь сразу же начнет работать.

Уровни мощности и интервалы времени

Функция задания уровня мощности позволяет регулировать количество вырабатываемой энергии и, следовательно, время, необходимое для приготовления или разогревания еды, в зависимости от ее вида и количества. Всего есть шесть уровней мощности.

Уровень мощности	Процентные показатели	Выход
ВЫСОКИЙ	100 %	900 Вт
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	67 %	600 Вт
СРЕДНИЙ	50 %	450 Вт
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	33 %	300 Вт
РАЗМОРОЗКА	20 %	180 Вт
НИЗКИЙ	11 %	100 Вт

Время приготовления, приведенной в рецептах и в этой брошюре, соответствует определенному уровню мощности.

Если вы выбрали…	Тогда время приготовления должно быть …
Более высокий уровень мощности	Уменьшено
Более низкий уровень мощности	Увеличено

Остановка процесса приготовления

В любой момент можно остановить процесс приготовления, так что вы можете:

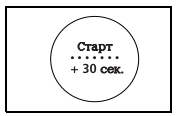
- ***Проверить еду***
- ***Перевернуть или помешать обрабатываемый продукт***
- ***Дать ему постоять***

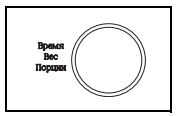
Чтобы остановить процесс приготовления…	**Нажмите…**
Временно	Откройте дверцу. Результат:Приготовление пищи приостанавливается. Чтобы завершить процесс приготовления, снова закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт**.
Окончательно	Нажмите кнопку **Стоп**(⊘). Результат:Приготовление пищи приостанавливается. При необходимости отмены параметров приготовления нажмите кнопку **Стоп**(⊘) еще раз.

Установка времени приготовления

Как и при традиционном приготовлении, в зависимости от характеристик продуктов или вкусов, первоначально можно установить наименьшие значения времени приготовления. Можно:

- ***В любой момент проверить, как продвигается приготовление, просто открыв дверцу***
- ***Увеличить или уменьшить оставшееся время приготовления***





1. Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите кнопку **+30 сек** из расчета 1 раз на каждые добавляемые 30 секунд.
   - Пример: Чтобы добавить три минуты, нажмите кнопку **+30 сек** о шесть раз.
2. Чтобы увеличить или уменьшить время приготовления блюда в процессе приготовления, поверните **Время Вес Порции** вправо или влево.

Использование функции автоматического приготовления

Пять функций авто приготовления ( ) включают/ обеспечивают запрограммированные режимы приготовления с уже заданной длительностью обработки. При этом не нужно устанавливать время приготовления или уровень мощности. Установить размер порции можно, повернув рукоятку регулятора.

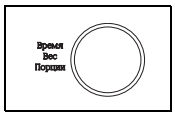
☛ Применяйте посуду, предназначенную для использования в микроволновых печах.

Откройте дверцу. Поставьте продукт в центр вращающегося подноса. Закройте дверцу.

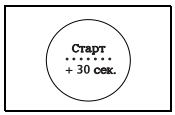
1. Нажмите кнопку **Авто Приготовление**( ).
   Далее: Нажмите мигающую кнопку.

2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Выбор** ( ).
   Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.

Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Выберите размер порции, повернув **Время Вес Порции**.
   Далее: Нажмите мигающую кнопку.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
   Результат:Блюдо будет готовиться в соответствии с выбранным запрограммированным режимом.
   - ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Использование функции автоматического приготовления (продолжение)

RU

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Автоматического приготовления, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Программы 1, 4 и 5 работают с использованием только энергии СВЧ. Программа 3 работает в комбинированном режиме СВЧ и гриля. Программа 2 работает в комбинированном режиме СВЧ и конвекции.

Код	Пища	Размер порции	Время выдер-жки	Рекомендации
	Готовая еда (охлажденная)	0,3-0,35 кг 0,4- 0,45 кг 0,5-0,55 кг	3мин	Положите пищу на керамическую тарелку и накройте ее липкой пленкой для микроволновых печей, прилепив пленку за края тарелки. Эта программа подходит для блюд, состоящих из компонентов (например, мясо с соусом, овощами и таким дополнительным гарниром, как картофель, рис или макароны).
	Замороженная пицца	0,3-0,4 кг 0,45-0,55 кг 0,6-0,7 кг	-	Одну замороженную пиццу (-18°C) положите на нижнюю полку, если разогреваются две пиццы, одну положите на нижнюю, а другую – на верхнюю полку.
	Разделанная курица	0,2-0,3 кг (1 шт.) 0,4-0,5 кг (2 куска) 0,6-0,7 кг (3 куска) 0,8-0,9 кг (3-4 куска)	2-3 мин.	Смажьте курицу растительным маслом и приправьте перцем, солью и красным перцем (паприкой). Положите их по кругу на верхней полке кожей вниз. Переверните, как только раздастся зуммер.
	Свежие овощи	0,2-0,25 кг 0,3-0,35 кг 0,4-0,45 кг 0,5-0,55 кг 0,6-0,65 кг 0,7-0,75 кг	2-3 мин.	Взвесьте овощи после того, как они будут вымыты, очищены и нарезаны на куски равного размера. Поместите их в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 30 мл (2 столовые ложки) воды для приготовления 200-250 г, 45 мл (3 столовые ложки) воды для приготовления 300-450 г, 60-75 мл (4 -5 столовых ложек) для приготовления 500-750 г. После приготовления перемешать. Если вы готовите большую порцию, помешайте овощи один раз во время приготовления.
	Очищенный картофель	0,3-0,35 кг 0,4-0,45 кг 0,5-0,55 кг 0,6-0,65 кг 0,7-0,75 кг	2-3 мин.	Взвесьте картофель после того, как он будет вымыт, очищен и нарезан на равные кусочки. Поместите их в стеклянную чашу с крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды для приготовления 300-450 г и 60 мл (4 столовые ложки) воды для приготовления 500-750 г.

Использование функции быстрого размораживания

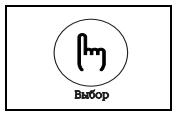
RU

Функция быстрого размораживания (), позволяет размораживать мясо, мясо домашней птицы, рыбу, хлеб, кондитерские изделия и фрукты. Время размораживания и уровень мощности задаются автоматически. Остается выбрать программу и указать вес.

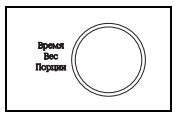
☛ Используйте только специальную посуду для микроволновых печей.

Откройте дверцу. Положите замороженный продукт на керамическое блюдо и поставьте в центр поворотного круга. Закройте дверцу.

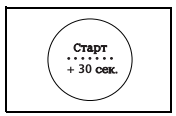
1. Нажмите кнопку **Разморозка** ( ).
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



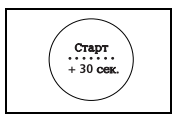
2. Выберите тип продуктов, нажав кнопку **Выбор** ( ).
Описание параметров запрограммированных режимов находится на следующей странице.
Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Установите вес продукта, повернув **Время Вес Порции**.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:
- Начнется процедура размораживания.
- Во время размораживания будет раздаваться зуммерный сигнал, чтобы напомнить о том, что нужно перевернуть продукт.



5. Снова нажмите кнопку **Старт** для завершения процесса размораживания
Результат:По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

☛ Пищу можно также разморозить вручную. Для этого нужно задать уровень мощности, равный 180 Вт. Подробное описание этого режима находится в разделе «Размораживание» на стр. 23.

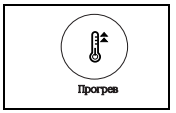
В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима Быстрая разморозка, количества продукта, времена выдержки и соответствующие рекомендации. Перед размораживанием снимите с продукта все упаковочные материалы. Уложите мясо, птицу или рыбу на керамическую тарелку.

Код	Пища	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
	Мясо	0,2~2 кг	20-90 мин.	Заверните края в алюминиевую фольгу. После звукового сигнала переверните мясо. Эта программа походит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
	Домашняя птица	0,2~2 кг	20-90 мин.	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните птицу. Эта программа подходит как для целой курицы, так и для отдельных частей.
	Рыба	0,2~2 кг	20-60 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. После звукового сигнала переверните рыбу. Эта программа годится как для целых рыб, так и для кусков рыбного филе.
	Хлеб/ торт	0,12~1 кг	10-60 мин.	Положите хлеб или кондитерские изделия на кусок кулинарной бумаги и переверните, как только раздастся зуммерный сигнал (печь в это время будет работать, но остановится, когда вы откроете дверцу). Эта программа подходит для всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также для булочек и длинного французского хлеба. Булочки располагайте по кругу. Эта программа подходит для всех типов дрожжевых пирогов, бисквитов, сырного пирога и кондитерских изделий из слоеного теста. Она не годится для песочных/сухих пирожных, фруктовых и кремовых тортов, а также для тортов с шоколадной глазурью.
	Фрукты	0,1~0,6 кг	5-20 мин.	Равномерно распределите фрукты на стеклянном или керамическом блюде. Эта программа подходит для любых фруктов.

RU

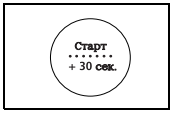
Автоматический быстрый предварительный разогрев печи

Для приготовления в режиме конвекции рекомендуется предварительно разогреть печь до подходящей температуры перед тем, как ставить туда продукты Когда печь достигнет требуемой температуры, эта температура поддерживается примерно в течение 10 минут, а затем печь отключается.
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в нужном для требуемого режима приготовления положении.



1. Нажмите кнопку **Прогрев** ( )
Далее: Нажмите мигающую кнопку.

2. Нажмите кнопку **Выбор** ( ) один или более раз, чтобы выставить температуру.
Результат:На дисплей выведется следующая информация:
250°C(температура)
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



3. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:Печь разогреется до требуемой температуры.
- ◆ При достижении заданной температуры 6 раздастся зуммерный сигнал, и достигнутая температур будет поддерживаться в течение 10 минут.
- ◆ Через 10 минут зуммер повторится 4 раза и процедура разогрева закончится.

✉ В случае, если внутренняя температура достигла заданной температуры, зуммерный сигнал раздастся 6 раз, если достигнутая и заданная температура сохраняется в течение 10 минут.

✉ Если нужно узнать текущий уровень температуры в полости печи, нажмите кнопку **Прогрев ( )**.

Приготовление в режиме Конвекция

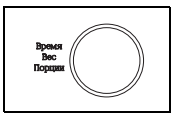
Режим конвекции дает возможность готовить еду точно таким же способом, как в традиционной печи. Режим СВЧ при этом не используется. Требуемую температуру можно установить в интервале от 40°C до 250°C на одном из восьми существующих уровней. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.

☛ Если нужно автоматически предварительно быстро разогреть печь.
- Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.
- Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться нижней полкой.

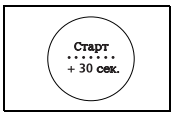
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что поворотный круг находится на месте. Откройте дверцу и поставьте емкость на нижнюю полку, которую установите на поворотном круге.

1. Нажмите кнопку **Конвекция** ( ).
Далее: Нажмите мигающую кнопку.

2. Нажмите кнопку **Выбор**( ) один или более раз, чтобы выставить температуру.
Результат:На дисплей выведется следующая информация:
(режим конвекции)
250°C (температура)
Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Установите время приготовления, повернув **Время Вес Порции** .
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:Начнется приготовление блюда:
- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

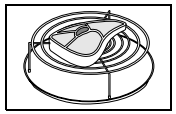
✉ Проверить температуру можно в любой момент, нажав кнопку **Прогрев ( )**.

Жарение в режиме гриля

Гриль дает возможность разогревать и быстро жарить продукты без использования режима СВЧ.

- ***Всегда пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.***
- ***Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.***

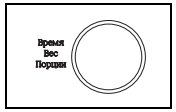
Убедитесь в том, что нагревательный элемент находится в горизонтальном положении и что установлена нужная полка.



1. Откройте дверцу и разместите продукт на полке.

2. Нажмите кнопку **Гриль** (⋒).
Результат:На дисплей выведется следующая информация:
⋒ (режим гриля)
Далее: Поверните мигающий регулятор.

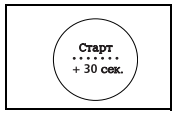
- Регулировка температуры в режиме гриля не предусмотрена.



3. Установите время жарки гриль, повернув **Время Вес Порции**.

- Максимальное время приготовления в режиме гриля равно 60 минутам.

Далее: Нажмите мигающую кнопку.

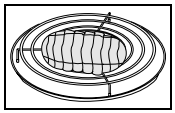


4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:Начнется обработка в режиме гриля:

- ◆ По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

Выбор дополнительных принадлежностей

RU



Для традиционного конвекционного приготовления еды требуется кухонная посуда. В этом режиме следует использовать только ту кухонную посуду, которую вы использовали бы в обычной печи.
Контейнеры для микроволновой печи обычно не годятся для приготовления в режиме конвекции, не пользуйтесь пластмассовыми контейнерами, тарелками, бумажными чашками, полотенцами и т.п.
Если же вы намереваетесь готовить в комбинированном режиме приготовления (СВЧ и гриль или конвекция), пользуйтесь только контейнерами, пригодными для использования как в микроволновой, так и в обычной печи. Металлическая кухонная посуда или утварь может повредить печь.

☛ Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и утвари находятся в Справочнике по кухонной посуде на стр. 18.

RU

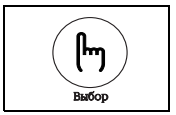
Приготовление с помощью комбинированного режима

Чтобы быстро приготовить еду с одновременным обжариванием, можно объединить режимы СВЧ с режимами гриля и конвекции.

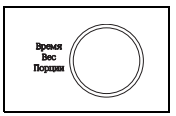
☛ ВСЕГДА пользуйтесь кухонной посудой, пригодной для применения в микроволновых обычных печах. С этой точки зрения идеальной является стеклянная и керамическая, поскольку не препятствует равномерному проникновению СВЧ волн в продукты.
ВСЕГДА пользуйтесь перчатками для печи, дотрагиваясь до посуды, находящейся в печи, потому что она очень сильно нагревается.
Лучшие результаты при приготовлении и поджаривании достигаются, если пользоваться верхней полкой.

Откройте дверцу. Разместите продукт на полке, которая лучше всего подходит для приготовления данного продукта. Поставьте полку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.

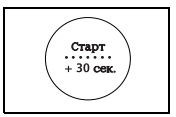
1. Нажмите кнопку **Комбинирование**.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.



2. Выберите подходящий комбинированный режим, последовательно нажимая кнопку **Выбор** ( ). Более подробную информацию о комбинированном режиме и уровнях мощности, можно найти в таблице, приведенной ниже.
Далее: Поверните мигающий регулятор.



3. Установите время приготовления, повернув **Время Вес Порции**.
Максимальное время приготовления равно 60 минутам.
Далее: Нажмите мигающую кнопку.

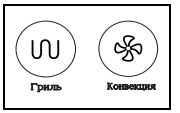


4. Нажмите кнопку **Старт**.
Результат:
- Начнется приготовление блюда в комбинированном режиме.
- По окончании приготовления раздастся зуммерный сигнал и “0” мигнет четыре раза. После этого зуммерный сигнал будет повторяться каждую минуту.

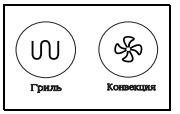
Режим	Уровень мощности
C 1	СВЧ (300 Вт) + Гриль
C 2	СВЧ (180 Вт) + Конвекция (200°C)
C 3	СВЧ (450 Вт) + Конвекция (200°C)
C 4	СВЧ (600 Вт) + Конвекция (220°C)

Защитная блокировка микроволновой печи

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Безопасность ребенка, которая позволяет “блокировать” использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить.
Печь можно заблокировать в любое время.



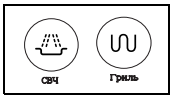
1. Одновременно удерживайте нажатыми (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** и **Конвекция**.
Результат:
- Печь заблокирована.
- На дисплее отобразится следующая информация “**L**”.



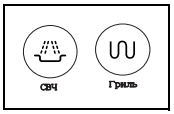
2. Одновременно удерживайте нажатыми (примерно в течение трех секунд) кнопки **Гриль** и **Конвекция**.
Результат:Теперь можно пользоваться печью, как обычно.

Отключение звукового сигнала

В любой момент можно отключить звуковой сигнал.



1. Одновременно удерживайте нажатыми (примерно в течение одной секунды) кнопки **СВЧ** ( ) и **Гриль** ( ).
Результат:Зуммерный сигнал не будет раздаваться по окончании работы режимов.



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **СВЧ**( ) и **Гриль** ( ) одновременно и удерживайте (примерно 1 секунду).
Результат:Печь будет функционировать в обычном режиме.

Функция ручной остановки вращающегося столика.

RU

Кнопка включения/выключения вращающегося столика( ) позволяет использовать большую посуду, которая заполняет все внутреннее пространство печи, отключив функцию вращения (только в режиме ручного приготовления).

☛ В этом случае результаты будут менее удовлетворительными, поскольку процесс будет менее равномерным. По истечении половины времени приготовления рекомендуется повернуть блюдо рукой.

Предостережение! Никогда не включайте вращающийся столик, если в печи ничего не готовится.

Причина: Это может вызвать пожар или повреждение устройства.

1. Нажмите кнопку **Вращение** п**односа Вкл/откл** .
Результат:Столик не будет вращаться.

2. Чтобы возобновить вращение, нажмите кнопку **Вращение** п**односа Вкл/откл** снова.
Результат:Столик будет вращаться.

✉ Не нажимайте кнопку **Вращение** п**односа Вкл/откл** в процессе приготовления пищи. Остановите процесс приготовление, прежде чем нажать кнопку **Вращение** п**односа Вкл/откл**.

Руководство по выбору посуды

RU

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать.

В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодна для использования в микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи, или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Блюдо для получения корочки	✓	Не выполняйте предварительный разогрев блюда дольше, чем в течение 8 минут.
Фарфор и керамика	✓	Как правило, фарфор, керамика, глазурованная глиняная посуда и костяной фарфор пригодны для использования, но на них не должно быть металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка еды для быстрого приготовления		
• Полистироловые чашки-контейнеры	✓	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегревании полистрол может расплавиться.
• Бумажные мешки или газеты	✗	Может загореться.
• Вторичная бумага или металлические покрытия	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разломиться или треснуть.
• Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Могут вызвать дуговой разряд.
• Зажимы для пакетов, используемых в морозилке	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Также годится для впитывания избыточной влаги.
• Бумага, изготовленная из бумажных отходов	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластмасса		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластиков при высокой температуре могут коробиться или обесцвечиваться. Не используйте контейнеры из меламиновой пластмассы.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.

✓ :Рекомендовано

✓✗:Использовать с осторожностью

✗ :Опасно

RU

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ВОЛНЫ СВЕРХВЫСОКИХ ЧАСТОТ

Энергия волн СВЧ проникает внутрь продукта, поскольку волны поглощаются водой, жиром и сахаром, содержащимися в продукте.
Волны СВЧ ускоряют движение молекул в продукте. Быстрое движение молекул создает трение, и продукт готовится на возникающем вследствие этого процесса тепле.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кухонная посуда для приготовления с помощью волн СВЧ:

Для максимально эффективного использования энергии волн СВЧ кухонная посуда должна пропускать эти волны. Волны СВЧ отражаются металлом, например, нержавеющей сталью, алюминием и медью, но эти волны проникают через керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому никогда нельзя готовить еду в металлических контейнерах.

Продукты, которые можно готовить с помощью волн СВЧ:

Самые разнообразные продукты можно готовить с помощью волн СВЧ, сюда относятся свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. Соусы, крем, супы, распаренные пудинги, варенье и чатни (индийская приправа) тоже могут быть приготовлены в микроволновой печи. Вообще говоря, приготовление с помощью волн СВЧ является идеальным способом приготовления для любой еды, которая обычно готовилась бы на конфорке. Например, мягкое масло или шоколад (см. раздел с советами, методами приготовления и рекомендациями).

Накрывание готовящейся еды

Очень важно закрывать готовящееся блюдо, потому что испаряющаяся вода поднимается в виде пара и участвует в процессе приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

Очень важно по завершении приготовления дать еде постоять, чтобы температура могла выровняться по всему объему приготовленного блюда.

Кулинарный справочник по блюдам из замороженных овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата.
Помешайте блюдо дважды в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. В течение времени выдержки держите еду накрытой.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Шпинат	0,15 кг	600 Вт	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 столовую ложку) холодной воды.
Брокколи	0,3 кг	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Горошек	0,3 кг	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленые бобы	0,3 кг	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 столовых ложки) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/зерна кукурузы)	0,3 кг	600 Вт	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	0,3 кг	600 Вт	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Кулинарный справочник по блюдам из риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из стекла пирекс с крышкой - в процессе приготовления объем риса увеличивается вдвое. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой.
По завершении приготовления, перед периодом выдержки перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло.
Замечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Блюдо из макарон: Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящей воды, щепотку соли и хорошо перемешайте. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой.
Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Закройте миску на период выдержки, а по окончании этого периода тщательно слейте воду.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Белый рис (ошпаренный)	0,25 кг 0,37 кг	900 Вт	15-16 17½-18½	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Коричневый рис (ошпаренный)	0,25 кг 0,37 кг	900 Вт	20-21 22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды.
Рисовая смесь (рис + дикий рис)	0,25 кг	900 Вт	16-17	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Зерновая смесь (рис + зерно)	0,25 кг	900 Вт	17-18	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Паста:	0,25 кг	900 Вт	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

RU

Кулинарный справочник по блюдам из свежих овощей

Используйте подходящую емкость из стекла пирекс с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды – см. таблицу. Готовьте в накрытом виде в течение минимального времени – см. таблицу. Продолжите приготовление до получения желаемого результата. Помешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Добавьте соль, травы или масло после приготовления. На время выдержки, равное 3 минутам, накройте.

Совет: Свежие овощи нарежьте на кусочки равного размера. Чем мельче они будут нарезаны, тем быстрее приготовятся.

Все свежие овощи нужно готовить на максимальной СВЧ мощности (900 Вт).

Пища	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Брокколи	0,25 кг 0,5 кг	4½-5 7-8	3	Приготовьте соцветия равного размера. Уложите стеблями в центр.
Брюссельская капуста	0,25 кг	6-6½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	0,25 кг	4½-5	3	Нарежьте морковь на ломтики равного размера.
Цветная капуста	0,25 кг 0,5 кг	5-5½ 7½-8½	3	Приготовьте соцветия равного размера. Большие соцветия разрежьте пополам. Уложите стеблями в центр.
Кабачки	0,25 кг	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте, пока не станет мягким.
Баклажаны	0,25 кг	3½-4	3	Нарежьте баклажаны небольшими ломтиками и сбрызните их одной столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	0,25 кг	4-4½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	0,12 кг 0,12 кг	1½-2 2½-3	3	Подготовьте небольшие целые или нарезанные грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Приправьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	0,25 кг	5-5½	3	Нарежьте лук ломтиками или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	0,25 кг	4½-5	3	Нарежьте перец небольшими ломтиками.
Картофель	0,25 кг 0,5 кг	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	0,25 кг	5½-6	3	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

РАЗОГРЕВАНИЕ

Ваша микроволновая печь разогреет еду всего лишь за часть того времени, которое потребуется для этой цели традиционной печи или конфорке. Руководствуйтесь указанными в нижеприведенном списке уровнями мощности и интервалами времени разогревания. Интервалы времени, приведенные в этом перечне, указаны исходя из того, что температура жидкостей равна комнатной температуре (примерно +18 - +20°C), температура охлажденных продуктов равна примерно +5 - +7°C.

Подготовка и накрывание

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например, окорок – такие блюда часто перевариваются и подсыхают до того, как середина станет горячей. Лучше удается разогревание небольших кусков.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 900 Вт, в то время, как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Рекомендации ищите в таблице.

Вообще говоря, если блюдо изысканное и большого объема, лучше его разогревать на более низкой мощности, так же, как и блюда, которые, вероятнее всего, разогреваются очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для достижения лучших результатов помешайте блюдо или переверните его во время разогревания. Если это возможно, снова помешайте перед подачей на стол.

При нагревании жидкостей и детского питания соблюдайте особую осторожность Чтобы предотвратить бурное кипение жидкостей и возможность ошпаривания, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставьте их в микроволновой печи на период времени выдержки. Рекомендуется положить в жидкость пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегревания (и, следовательно, порчи) продуктов. Лучше недооценить время приготовления и затем добавить дополнительное время нагревания, если это будет необходимо.

Время нагревания и время выдержки

Полезно при первом разогревании продукта записать на будущее, сколько понадобилось для этого времени.

Всегда проверяйте, прогрелась разогреваемая еда по всему объему.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять – чтобы дать время выровняться температуре. Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания равно 2-4 минутам.

Будьте особенно осторожны при нагревании жидкостей и детского питания. Прочитайте также главу о мерах предосторожности.

РАЗОГРЕВАНИЕ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда выдерживайте по меньшей мере 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать возможность выровняться температуре. Помешивайте пищу, если необходимо, при нагревании и ВСЕГДА после нагревания. Чтобы предотвратить бурное кипение и возможность ошпаривания, нужно положить в напиток ложку или стеклянную палочку и помешивать его до, во время и после нагревания.

Кулинарный справочник (продолжение)

РАЗОГРЕВАНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ:
Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: между 30-40°C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО:
Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Во время разогревания бутылочка должна быть открытой. Никогда не подогревайте детский рожок с надетой соской, поскольку при перегревании рожок может взорваться. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37°C

ЗАМЕЧАНИЕ:

Детское питание особенно необходимо тщательно проверять перед кормлением, чтобы избежать ожогов. Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Разогревание детского питания и молока

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Пища	Порция	Мощ-ность	Время	Время выдержки (мин.)	Указания
Детское питание (овощи+мясо)	0,19 кг	600 Вт	30 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (злаки+молоко+фрукты)	0,19 кг	600 Вт	20 сек.	2-3	Переложите питание в глубокую керамическую тарелку. Во время приготовления тарелка должна быть накрытой. Перемешайте по окончании приготовления. Дайте постоять 2-3 минут. Перед кормлением перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	0,1 кг 0,2 кг	300 Вт	30-40 сек. 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2-3	Хорошо перемешайте или встряхните и вылейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте в центр поворотного круга. Во время приготовления бутылочка должна быть открытой. Хорошо встряхните и дайте постоять по меньшей мере 3 минуты. Перед кормлением хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.

RU

Разогревание жидкостей и продуктов

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.

Пища	Порция	Мощ-ность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Напитки (кофе, чай и вода)	0,15 кг (1 чашка) 0,3 кг (2 чашки) 0,4 кг (3 чашки) 0,6 кг (4 чашки)	900 Вт	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: 1 одну чашку в центр, 2 чашки напротив друг друга, 3 чашки по кругу. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (охлажденный)	0,25 кг 0,35 кг 0,45 кг 0,55 кг	900 Вт	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Налейте в глубокую керамическую тарелку или глубокую керамическую миску. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогревания. Перед подачей на стол снова перемешайте.
Тушеное мясо или рыба (охлажденные)	0,35 кг	600 Вт	4½-5½	2-3	Переложите еду в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Макароны с соусом (охлажденные)	0,35 кг	600 Вт	3½-4½	3	Выложите макароны (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Блюда типа пельменей с соусом (охлажденные)	0,35 кг	600 Вт	4-5	3	Положите блюдо пельменного типа (например, равиоли, тортелини) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Помешивайте время от времени во время разогревания и снова перед периодом выдержки и подачей на стол.
Сложное блюдо (охлажденное)	0,35 кг 0,45 кг 0,55 кг	600 Вт	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Положите блюдо, состоящее из 2-3 компонентов, на керамическое блюдо. Накройте липкой пленкой для СВЧ печей.
Сырное фондю готовое к употреблению (охлажденная)	0,4 кг	600 Вт	6-7	1-2	Положите сырное фондю, готовое к употреблению, в миску подходящего размера из стекла пирекс, имеющую крышку. Время от времени помешивайте во время и после разогревания. Хорошо перемешайте перед подачей на стол.

RU

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Волны СВЧ являются замечательным средством для размораживания замороженных продуктов. Волны СВЧ быстро и мягко размораживают замороженный продукт. Это может очень пригодиться в том случае, когда появляются неожиданные гости.

Перед приготовлением замороженной домашней птице необходимо дать как следует оттаять. Снимите все металлические стяжки и достаньте птицу из упаковки, чтобы дать возможность стечь всей оттаявшей жидкости.

Положите замороженный продукт на блюдо, не накрывая его. В середине обработки переверните, слейте всю жидкость и как можно скорее извлеките потроха. Время от времени проверяйте продукт, чтобы убедиться в том, что он не нагрелся.
Если небольшие и тонкие части замороженного продукта начинают нагреваться, их можно защитить, обернув на время размораживания очень маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если начнет нагреваться внешняя поверхность домашней птицы, остановите процесс оттаивания и дайте продукту постоять в течение 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.
Дайте рыбе, мясу или домашней птице постоять, чтобы завершился процесс оттаивания. Время выдержки для полного размораживания зависит от количества размораживаемого продукта. Смотрите таблицу, приведенную ниже.

Совет: Плоские продукты размораживаются лучше, чем толстые, а маленькие -- быстрее, чем большие. Помните об этом, замораживая и размораживая продукты.

При размораживании продуктов, замороженных до температуры от -18 до -20 °C, пользуйтесь для получения справок нижеприведенной таблицей.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Пища	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Мясо				
Говяжий фарш	0,25 кг 0,5 кг	6-7 10-12	15-30	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие края оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Свиные бифштексы	0,25 кг	7-8		
Домашняя птица				
Разделанная курица	0,5 кг (2 куска)	12-14	15-60	Куски курицы сначала положите кожей вниз, а целую курицу – вниз грудкой на плоскую керамическую тарелку. Более тонкие части, такие как крылышки и края, оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая курица	1,2 кг	28-32		
Рыба				
Рыбное филе/	0,2 кг	6-7	10-25	Замороженную рыбу положите в центр плоской керамической тарелки. Тонкие куски расположите под толстыми. Узкие концы оберните алюминиевой фольгой. В середине размораживания переверните!
Целая рыба	0,4 кг	11-13		
Фрукты				
Ягоды	0,3 кг	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб				
Булочки (каждая примерно по 50 г)	2 шт.	1-1½	5-20	На кухонной бумаге в середине поворотного круга расположите булочки по кругу или хлеб – вертикально (в виде башни). В середине размораживания переверните!
Тост/Сэндвич	4 шт.	2½-3		
Немецкий хлеб (из пшеничной + ржаной муки)	0,25 кг 0,5 кг	4-4½ 7-9		

Кулинарный справочник (продолжение)

ГРИЛЬ

Нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи. Он функционирует, пока дверца остается закрытой, а поворотный круг вращается. Вращение поворотного круга обеспечивает более равномерное подрумянивание продуктов. Предварительное разогревание гриля в течение 4 минут дает возможность быстрее подрумянить продукт.

Кухонная посуда для приготовления в гриле:

Должна быть жароустойчивой и может содержать металл. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме гриля:

Отбивные котлеты, сосиски, бифштексы, рубленые бифштексы, бекон и ломтики окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и любые виды тостов с добавками.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении , а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления обеспечивает высокую температуру, характерную для гриля, и скорость обработки, характерную для приготовления в режиме СВЧ. Он функционирует только пока дверца остается закрытой, а вращающийся поднос вращается. Благодаря вращению вращающегося подноса продукт равномерно подрумянивается.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + гриль

Пользуйтесь посудой, которая пропускает волны СВЧ. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. В комбинированном режиме нельзя пользоваться металлической посудой. Не пользуйтесь никакой пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + гриль:

К продуктам, которые можно готовить в комбинированном режиме, относятся все виды готовых к употреблению блюд, которые нужно разогреть и подрумянить (например, выпечка), а также продукты, для приготовления которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить верх продукта. Также этот режим можно использовать для обработки толстых порций продукта, вкусовые качества которых улучшаются от образования румяной хрустящей корочки (например, куски курицы, если их переворачивать в середине приготовления). За более подробными сведениями обратитесь к таблице для гриля.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Когда используется комбинированный режим (СВЧ +гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его нужно класть непосредственно на поворотный круг. Обратитесь к инструкциям, собранным в нижеприведенном перечне. Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по применению гриля для приготовления свежих продуктов

Предварительно разогрейте гриль в течение 3 минут, воспользовавшись режимом гриля.

При работе печи в режиме гриля руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Свежий продукт	Порция	Мощ-ность	1. Время обработки одной стороны (мин.)	2. Время обработки одной стороны (мин.)	Указания
Ломтики тостов	(4 шт.) (каждый 0,25 кг)	Только гриль	3½-4½	3-4	Положите ломтики тостов бок обок на полку.
Жареные помидоры	0,2 кг (2 шт.) 0,4 кг (4 шт.)	300 Вт + Гриль	4-5 5½-6½	-	Разрежьте помидоры пополам. Сверху положите немного сыра. Расположите кругом на плоском блюде из стекла пирекс. Поставьте его на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минут.
Тосты с помидорами и сыром	4 шт. (0,3 кг)	300 Вт + Гриль	4½-5½	-	Сначала подрумяньте ломтики хлеба. Положите тосты с добавками на верхнюю полку. Дайте постоять 2-3 минуты.
Печеные яблоки	2 яблока (примерно 0,4 кг) 4 яблока (примерно 0,8 кг)	300 Вт + Гриль	6½-7½ 11-13	-	Удалите сердцевину яблок и наполните их изюмом и джемом. Сверху положите несколько кусочков миндаля. Положите яблоки на плоское блюдо их стекла пирекс. Поставьте блюдо непосредственно на нижнюю полку.

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по применению гриля для приготовления свежих продуктов (продолжение)

Свежий продукт	Порция	Мощ-ность	1. Время обрабо-тки одной стороны (мин.)	2. Время обрабо-тки одной сторон ы (мин.)	Указания
Разделанная курица	0,5 кг (2 куска) 0,9 кг (3-4 куска)	300 Вт + Гриль	10-11 12-13	9-10 11-12	Смажьте куски курицы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. Дайте постоять 2-3 минуты.
Бараньи котлеты (средние)	0,4 кг (4 шт.)	Только гриль	10-12	8-9	Смажьте бараньи котлеты растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Свиные бифштексы	0,4 кг (2 куска)	СВЧ + Гриль	300 Вт + Гриль 8-9	Только гриль 8-9	Смажьте свиные бифштексы растительным маслом и специями. Разложите их по кругу на верхней полке. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Жареная рыба	0,4-0,5 кг	300 Вт + Гриль	6-7	7-8	Смажьте всю кожу рыбы растительным маслом с травами и приправами. Положите рыбу бок о бок (головы напротив хвостов) на подставку. Дайте постоять 2-3 минуты.

КОНВЕКЦИЯ

Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды с помощью горячего воздуха в традиционной печи.
Нагревательный элемент и вентилятор находятся на задней стенке, поэтому обеспечивается циркуляция воздуха.

Кухонная посуда для приготовления с помощью конвекции:

Можно использовать любую обычную жаростойкую посуду, формы для выпечки и противни – все, что вы использовали бы в традиционной конвекционной печи.

Продукты, которые можно готовить в режиме конвекции:

В режиме конвекции следует готовить любое печенье, порционные лепешки, булочки и пироги, также как и фруктовые пироги, выпечку из заварного теста и суфле.

СВЧ + КОНВЕКЦИЯ

В этом режиме на продукт одновременно воздействует энергия волн СВЧ и горячий воздух, что уменьшает время приготовления и одновременно обеспечивает получение на продукте поджаристой хрустящей корочки.

Приготовление с помощью конвекции является традиционным и хорошо известным способом приготовления еды в печи с помощью горячего воздуха, приводимого в движение вентилятором, находящимся на задней стенке.

Кухонная посуда для приготовления в режиме СВЧ + конвекция:

Должна пропускать волны СВЧ. Должна быть жаростойкой (такой, как стекло, керамика или фарфор без металлического орнамента); аналогичная кухонной посуде, описанной в разделе СВЧ + Гриль.

Продукты, которые можно готовить в режиме СВЧ + конвекция:

Любые виды мяса и домашней птицы, а также запеканки и панированные блюда, бисквиты и фруктовые торты, пироги и "crumbles", жареные овощи, лепешки и хлеб.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления свежих продуктов типа булочек, хлеба и тортов.

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Для приготовления в режиме конвекции руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени.

Пища	Порция	Мощн-ость	Время (мин.)	Указания
БУЛОЧКИ Булочки (готовая выпечка)	4-6 шт. (кажд. прибл. по 0,05 кг)	Только режим конвекции 180° C	2-3	Разложите булочки по кругу на нижней полке. Вынимая их, воспользуйтесь рукавицами! Дайте постоять 2-3 минуты.
Мраморный торт/ Лимонный торт (сырое тесто)	0,7 кг	180 Вт +220°C без предварительного разогревания!	24-26	Положите сырое тесто в прямоугольную стеклянную или из черного металла форму для выпечки (длиной 25 см). Поставьте торт на нижнюю полку. Дайте постоять 5-10 минут.
Слоеное тесто с начинкой (охлажденное)	0,25 кг (5 шт.)	Только режим конвекции 220° C	15-20	Слоеное тесто с начинкой, напр. ветчиной, сосисками, сыром или овощами. Поместите их на бумаге для выпечки по кругу на верхней полке.
Оладьи (сырое тесто)	6 x 70 г (0,4 -0,45 кг)	180 Вт +200°C	14-16	Равномерно разложите сырое тесто в керамической форме для оладий, рассчитанной на 6 среднего размера оладий, или воспользуйтесь 6-ю небольшими круглыми формочками из стекла пирекс. Поставьте форму на нижнюю полку. Дайте постоять 5 мин.

Кулинарный справочник (продолжение)

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных продуктов типа булочек, хлеба, тортов и пирожных.

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Багеты / Хлеб с чесноком (подготовленный к выпеканию)	0,2-0,25 кг (1 шт.)	180 Вт +200°C	6-7	Положите замороженный багет на бумаге для выпечки на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Руководство по применению режима конвекции для приготовления замороженных пицц, паст, чипсов и "Nuggets" (“Шариков”)

Если нет рекомендации не разогревать печь – см. таблицу, предварительно разогрейте ее до нужной температуры с помощью функции разогрева режима конвекции.

Руководствуйтесь указанными в этой таблице уровнями мощности и интервалами времени выпекания.

Пища	Порция	Мощность	Время (мин.)	Указания
Макароны (Лазанья или Каннелони)	0,4 кг	450 Вт +200°C без предварительного разогревания!	20-22	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микроволновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную лазанью на нижнюю полку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.
Макароны (Макарони, Тортеллини)	0,4 кг	450 Вт +200°C без предварительного разогревания!	16-18	Положите в форму подходящего размера из стекла пирекс или оставьте в исходной упаковке (проверьте, что она пригодна для использования в микроволновых печах и выдерживает нагревание). Поставьте замороженную панированную пасту на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.
Куриные шарики	0,25 кг	450 Вт +200°C	6½-7½	Поставьте куриные шарики на нижнюю полку. После выпекания дайте постоять 2-3 минуты.

Кулинарный справочник (продолжение)

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в небольшую глубокую стеклянную миску. Накройте пластмассовой крышкой.
Нагревайте в течение 30-40 секунд на мощности 900 Вт, пока масло не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится.
Во время плавления помешайте один или два раза. Вынимая их, воспользуйтесь рукавицами!

РАЗМЯГЧЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную миску.
Нагревайте в течение 20-30 секунд на мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Подержите сухие листики желатина (10г) в холодной воде в течение 5 минут.
Дайте воде стечь с желатина и положите его в небольшую миску из стекла пирекс.
Нагревайте в течение 1 минуты на мощности 300 Вт.
Помешайте после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ/САХАРНОЙ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте растворимую глазурь (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в незакрытом виде в миске из стекла пирекс в течение 3½ - 4½ минут на мощности 900 Вт,
пока глазурь/сахарная глазурь не станет прозрачной. Дважды помешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смесь ягод) в подходящего размера миску из стекла пирекс с крышкой. Добавьте 300 г сахара для варенья и хорошо перемешайте.
Готовьте в накрытом виде в течение 10-12 минут на мощности 900 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления. Переложите непосредственно в небольшие стаканы для варенья
с завинчивающимися крышками. Поставьте, перевернув крышкой вниз, в течение 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям производителя, и хорошо перемешайте. Воспользуйтесь подходящего размера миской
из стекла пирекс с крышкой. Готовьте в накрытом виде в течение 6½ - 7½ минут на мощности 900 Вт.
Несколько раз помешайте во время приготовления.

ОБЖАРИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

30 г нарезанного миндаля равномерно распределите на керамической тарелке среднего размера.
Обжарьте, несколько раз помешав, в течение 3½ - 4½ минут на мощности 600 Вт.
Дайте ему постоять 2-3 минуты в печи. Вынимая их, воспользуйтесь рукавицами!

Чистка микроволновой печи

RU

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи:

- ***Внутренние и внешние поверхности***
- ***Дверца и уплотнители дверцы***
- ***Вращающийся поднос и кольца вращения***

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.

☛ Неподдержание печи в чистом состоянии может вызвать загрязнение поверхности, что может оказать негативное влияние на применение и и может вызвать возникновение опасных ситуаций.

1. Для чистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промойте и вытрите насухо.

2. Мыльной тканью удалите все брызги и пятна с внутренних поверхностей или кольца вращения. Промойте и вытрите насухо.

3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.

4. Мойте тарелку в посудомоечной машине по мере необходимости.

✉ **НЕ** допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. С особенной осторожностью очищайте уплотнители дверцы, чтобы гарантировать, что никакие частицы:
- Не накапливались на них
- Не мешали нормальному закрытию дверцы

✉ После каждого использования печи очищайте ее полость с помощью раствора мягкого очищающего средства, но перед этим, чтобы избежать травмы, дайте микроволновой печи остыть.

✉ Инструкции для камбузных плит, конфорок и духовок, запрещают использование пароочистителей.

RU

Хранение и ремонт микроволновой печи

Когда микроволновая печь просто хранится и длительное время не используется или отправляется в ремонт, следует предпринять ряд несложных мер предосторожности.
Печь запрещается использовать, если дверца или ее уплотнение повреждены следующим образом:

- ***Сломана петля***
- ***Повреждено уплотнение***
- ***Поврежден или деформирован корпус печи***

Ремонт должен выполняться только квалифицированным мастером по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует обслуживания, или у вас имеются сомнения относительно ее состояния:
- Выключите ее из розетки
- Обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания

✉ Если требуется убрать печь на хранение, выберите сухое непыльное место.
- **Причина:** Пыль и влага могут отрицательно влиять на состояние рабочих деталей в печи.

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях
Рекомендуемый период : 7 лет

Технические спецификации

SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и данная инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Источник питания	230 В ~ 50 Гц пост.тока
Потребление энергии	
Максимальная мощность	3100 Вт
СВЧ	1400 Вт
Гриль (нагревательный элемент)	1300 Вт
Конвекция (нагревательный элемент)	1700 Вт
Выходная мощность	100 Вт / 900 Вт - 6 уровней (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Размеры (Ш x Г x В)	
Внешние	522 x 539 x 312 мм
Полость печи	355 x 380,6 x 234 мм
Объем	32 литра
Плотность	
Нетто	21,0 кг. прибл.
Доставка	23,5 кг. прибл.

Примечание.

Примечание.

RU

Примечание.

Если у вас есть предложения или вопросы по продуктам Samsung, связывайтесь с информационным центром Samsung.

SAMSUNG ELECTRONICS RUSSIA SERVICE
8-800-200-0400
www.samsung.ru

SAMSUNG ELECTRONICS UKRAINE
8-800-502-0000
www.samsung.com/ur

АЯ46

-. Сертификат : **РОСС KR.АЯ46.В19492**

-. Срок действия : **с 06, 04, 2005 по 06, 04, 2008**

ИЗГОТОВЛЕНО В ТАЙЛАНДЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЪ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: РОСТЕСТ МОСКВА
АДРЕС:

THAI SAMSUNG ELECTRONICS CO.,LTD.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T.Bung A.Sriracha Chonburi Thailand 20230